

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Luzern, den 10. Januar 2018

N° 1

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Schwerpunkt

Ideen für das Hotel der Zukunft

Seiten 6 bis 9

Aspekte

Essen wir bald ganz anders?

Seite 13

Persönlich



Guy Estoppey

Der Chef garde-manger im Restaurant K2 bei der «Swiss Re» berät nebenbei Pop-up-Konzepte, kocht bei Caterings und verkuppelt seit kurzem auch Singles.

Seite 12

Jetzt anmelden für:
 Brot-Chef, SCC,
 Goldenen Koch,
 Swiss Skills
 und Zukunftsträger

Seiten 2, 3, 18 und 19



Modernste Architektur mit Holz und Stein prägt das Erscheinungsbild des Hotels Valsana in Arosa: Das Design der auffallenden Terrassengeländer ist zeitgemäss und funktional.

ZVG

DIE LUXUSHOTELLERIE GEHT NEUE WEGE

Die Entwicklung in der Spitzengastronomie zeigt: Das Casual Fine Dining läuft den steifen Abenden in den herkömmlichen Spitzenrestaurants allmählich den Rang ab. Lockere Kleidung, entspannte Atmosphäre, hochwertige Gerichte zum Teilen – das behagt vielen Gästen mehr als das vornehme Getue bei kirchlicher Andacht im prunkvollen

Lokal. Anders in der Hotellerie. Fünfsternebetriebe sind nach wie vor zumeist schwere Häuser. Mitarbeiter siezen sich und den Gast. Anzug und Krawatte sind Standard-Tenue. Im Speisesaal geht's morgens wie abends gediegen zu und her.

Will das der Gast von heute und morgen noch so? Einen neuen Weg geht das Hotel Valsana in Arosa. Das

rundum erneuerte Haus öffnete seine Tore im vergangenen Dezember. Wie die Fünf-Sterne-Superior-Hotels Tschuggen in Arosa, Carlton in St. Moritz und Eden Roc in Ascona gehört es zur Tschuggen Group. Anders als die drei Betriebe ist das «Valsana» aber ein Viersternehotel. Man duzt sich, den Gepäckträger sucht man vergebens, die weissen Tischtücher

im Restaurant ebenso. Anstatt in einer Traumwelt soll sich der Gast wohl- und zu Hause fühlen.

Die neue Ambiance soll auch die Einwohner des Ortes endlich zum Nachmittagskaffee und zum Feierabenddrink ins Hotel locken. Wein und Spirituosen gibt es sogar zum Selberausschenken. So viel man will und wann man will. Auch die Speise-

karte verblüfft und ist Teil des ganz eigenen Charakters des Hauses.

Trotz des Verzichts auf Schickimicki beweist das «Valsana» Luxus auf jeder Ebene. Ist das über 50 Millionen Franken teure Projekt ein Wegweiser für die hiesige Spitzenhotellerie der Zukunft?

Seite 6-7 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

HOTELLERIE
 GASTRONOMIE VERLAG

57,9%

unserer 125 000 Leserinnen und Leser sind im mittleren oder höheren Kader.
 Für Sie der richtige Ort zum Inserieren.

Telefon 041 418 24 44

BRUNNER
 ANLIKER

swiss + made

Neu mit Webshop



shop.brunner-anliker.com

GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

FINDEN SIE FACHKRÄFTE
 UND KADER

Günstig inserieren unter www.gastrojob.ch